





carte de menu Balti House Nottingham

aperitifs appetizer

<p>oignon Bhaji £2.95 Onion Bhaji</p>  <p>Beignets d'oignons à la farine de pois chiche</p> <p><i>Sliced onion coated with chickpea flower batter & deep fried</i></p>	<p>Pakora £2.95 PAKORA</p>  <p>Beignets de pomme de terre à la farine de pois chiche</p> <p><i>Vegetable (cauliflower) and spices in batter and deep fried in vegetable oil</i></p>	<p>Poulut Tikka £3.95 Chicken Tikka</p>  <p>Poulet désossé mariné et grille au tandoor</p> <p><i>Boneless pieces of chicken marinated in yogurt spices, Grilled in traditional clay tandoor</i></p>
<p>Samosas £2.95</p>  <p>Friand farci à la viande hachée et épices</p> <p><i>Thinly rolled cones of dough stuffed with spiced lam or chicken & deep fried</i></p>	<p>Galette a la farine & Chutneys de lentilles 0.65p £ 1.20</p> <p>Papadom</p> 	<p>Poulut Tandoori £3.95 Tandoori Chicken</p>  <p>Cuisse de poulet marinée et grille au tandoor.</p> <p><i>Chicken marinated in yogurt spices & grilled in Tandoor</i></p>

RAPAS PRINCIPAL

<p>salade £1.95</p> <p>Green salad</p>		 <p>Plat principal</p>	 <p>riz à vapeur</p>	<p>Steam rice £1.95</p>
<p>Épinards poulet £7.95 Chicken Sag</p> <p>Désossé de poulet cuit dans une sauce curry</p> <p><i>Boneless chicken cooked in a spinach based sauce</i></p>		<p>Poulet Tikka Masala £7.95 Chicken Tikka Masalla</p> <p>Brochette de poulet grillée en sauce épicée</p> <p><i>Chunks of chicken tikka served in a masalla based mild sauce</i></p>		
<p>Poulet Jalfrezi £7.95 Chicken Jalfrezi</p> <p>Curry de poulet grillé au tandoor aux tomates, coriandre poivrons et diverses épices</p> <p><i>Boneless chicken cooked with warm green chilli spices</i></p>		<p>Poulet Makhani £7.95 Butter Chicken</p> <p>Brochette de poulet grillée en sauce beurre et tomate</p> <p><i>cooked with butter yogurt, fruity light spiced</i></p>		
<p>Poulet Karahi /Balti £7.95 Chicken Balti</p> <p>Poulet en sauce épaisse aux épices servi dans une marmite en cuivre. Spécialité du chef</p>			<p>Poulet Korma £7.95 Chicken Korma</p> <p>Désossé de volaille mariné dans les épices verts, cuit à feu très doux. Spécialité</p> <p><i>Very mild light coconut based very popular cream curry</i></p>	

<p>Poulet Biryani £7.95 CHICKEN BIRYANI</p> <p>Poulet désossé mijoté avec riz et différentes épices</p> <p><i>Chicken cooked in light spice then tossed with saffron rice</i></p>	<p>Main Biriany</p>	<p>Agneau Biriany £8.95 Meat(Lamb) Biriany</p> <p>Agneau désossé mijoté riz et différentes épices</p> <p><i>Lamb cooked spice then tossed with saffron rice</i></p>
<p>légumes Biryani £6.95 Vegetable Biriany</p> <p>Subtil mélange de riz et de légumes frais maison</p> <p><i>Vegetable cooked in light spice then tossed with saffron rice</i></p>	<p>Crevettes Biriany £8.95 Prawn Biriany</p> <p>Crevettes décortiquées mijotées avec riz et différentes épices</p> <p><i>Prawn cooked in spice then tossed with saffron rice + sauce</i></p>	

Crudités émincées au yaourt maison £1.95 Ritha **la nourriture végétarienne** Yoger naturel £1.95 plain yougert

<p>Cheena Masala (vegan) £6.95 Chana Masala</p> <p>Curry de pois chiches et diverses épices</p> <p><i>Chick peas cooked with mild spices in masala sauce</i></p>	<p>légumes Jalfrezi £6.95 Vegetable Jalfrezi</p> <p>Verduras variadas con curry.(verde Chile)</p> <p><i>vegetables cooked with warm spices including green chilli</i></p>		
<p>Épinards Inde fromage £6.95 Palak Paneer</p> <p>Épinards en branche à l'indienne, préparés avec des cubes de fromage blanc cuit et des épices verts</p>	<p>Pois Inde fromage £6.95 Matter(peas) Paneer</p> <p>Petits pois tendres à la paysanne et fromage indien fait maison</p> <p><i>Farmer's Indian cheese and peas in special medium gravy</i></p>		
<p>Nan £1.95</p> <p>Galette de farine de blé au levain</p>	<p>Ail Nan £2.95 (garlic nan)</p> <p>Nan galette de farine de blé à base d'ail</p>	<p>chapatti £1.25</p> <p>Pâte à la farine de seigle grillé</p>	<p>Kashmiri (Peshwari) Nan £2.95</p> <p>Pâte levée fourrée aux pistaches</p> <p><i>(with dry fruits & nuts)</i></p>